

EN ALSACE

2009

charcutière...

CHRISTINE SPIESSER

Elle est l'unique et seule femme Maître artisan boucher, charcutier et traiteur. Christine Spiesser est à la tête d'une petite entreprise de huit employés qui fabrique et distribue ses produits sur les marchés Strasbourgeois.

Si la boutique de Christine Spiesser n'est ouverte que deux jours par semaine, c'est qu'elle préfère la vente sur les marchés. « Les consommateurs fréquentent davantage les supermarchés que les petits commerçants. De ce fait, ces derniers n'ont plus l'occasion de les informer sur leurs produits. Le marché est pour cela idéal ! », dit-elle. Il faut dire que sa marchandise mérite autant le détour que des discours. Christine Spiesser travaille dans la pure tradition. Pas question pour elle de transformer des carcasses pré-

découpées, elle n'achète que des bêtes entières. Pas davantage question de fabriquer sa charcuterie à partir d'une viande de porcs élevés en boîtes. A défaut de parler le dialecte, ses cochons sont fournis par Lieselheim et élevés en Alsace. Autre exigence bien à elle : sa charcuterie ne contient ni conservateur, ni phosphate. Plus facile à écrire qu'à faire. Avec une diminution de 40 % de sel - unique conservateur d'une charcuterie traditionnelle - par rapport aux recettes d'autrefois, le mot d'ordre est plus que jamais à la fraîcheur. Et quand on assure la fabrication de quelque quatre cent références, c'est vraiment un tour de force. Mais c'est si bon que les clients viennent et reviennent. Avec son bâton de pèlerin, Christine Spiesser participe à la belle image de la charcuterie d'Alsace, ni grasse, ni riche en cholestérol, mais goûteuse, assaisonnée d'épices et d'herbes. La sienne, en tous cas, a séduit plus d'un jury. Son boudin a été primé en 2005 au concours international du meilleur boudin de Mortagne-au-Perche. Son pâté en croûte médaillé au Festival national des pâtés en croûte des provinces françaises. Christine persiste avec son jambon à l'os fumé à la sciure de hêtre qui lui, n'a jusqu'alors décroché que des quatrièmes places. Et pourtant...



© A. MULLER

A. M.

Chez Christine, 9, rue du Lieutenant l'Espagnol, 67810 Holtzheim. Tél. : 03 88 78 07 79 ou 06 08 43 21 31. Ouvert les mardi et vendredi de 8 h à 12 h 30 et de 15 h 30 à 19 h 30. www.chez-christine.fr



FRANTISEK ZVARDONFIGARD MAGAZINE

HOLTZHEIM (BAS-RHIN)

Christine Spiesser

Christine et les garçons bouchers

Première femme à avoir décroché, en 1988, un brevet de maîtrise de boucher charcutier, avec mention, Christine Spiesser-Morelle est une figure atypique dans la profession. Il faut être accro pour s'imposer dans un métier où les hommes ne vous font pas de cadeaux. Sous l'enseigne de l'entreprise familiale, c'est désormais elle que l'on vient voir quatre jours par semaine sur les marchés de Strasbourg et des environs. Honneur à la viande de qualité

française, à la traçabilité irréprochable comme l'agneau Bleu-Blanc-Cœur. Le reste du temps, la dame cherche, innove, prépare avec son équipe de nouvelles recettes. Plus de 80 variétés de charcuteries sont proposées au fil des saisons. De quoi figurer au Club Prosper Montagné, dont la devise bien connue des gastronomes vaut tous les discours : « On ne fait du bon qu'avec du très bon ! » 9, rue du Lieutenant-Lespagnol, 67810 Holtzheim.

Cinq critères pour reconnaître un bon boucher

- **Présentation.** Les produits de qualité s'exposent avec raffinement dans des vitrines soignées : une mise à nu qui ne trompe pas.
- **Impression.** La viande se mange d'abord avec les yeux. Fiez-vous à vos sens, à ce que vous inspire la cartographie d'un persillé qui sillonne la chair comme un chemin de randonnée, à la découpe, signe d'un savoir-faire indispensable.
- **Caution.** Pas de viande sans carte d'identité : origine, éleveur, date d'abattage... Depuis 1996, la traçabilité comme les labels sont des gages de qualité.
- **Attention.** Point commun des bons bouchers ? Le goût du service et du conseil.
- **Addition.** L'excellence a un prix. Mieux vaut manger moins de viande, mais de meilleure qualité.